

Oranžové recepty

K podzimu neodmyslitelně patří dýně, ale i batáty a kurkuma. Vyzkoušejte recepty, v nichž hrají tyto potraviny prim.

Mrkvovo-batátový krém s kurkumou

Pusťte se do toho:

Mrkev, batát, cibuli i česnek oloupeme. Mrkev nakrájíme na tenká kolečka. Plátky batátů mohou být silnější – změkknou rychleji než mrkev. Nakrájenou zeleninu dáme do pekáče a přidáme oloupaný česnek v celku a cibuli nakrájenou na čtvrtky. Přidáme lžíci másla nebo přepuštěného másla, bohatě osolíme, přidáme garam masalu a pečeme na 185 °C, dokud zelenina nezměkne a lehce nezkaramelizuje – bude to trvat cca 30–35 minut. Zeleninu i s veškerou případnou tekutinou přesuneme do hrnce. Zalijeme vývarem a přivedeme k varu. Poté teplotu snížíme, přidáme smetanu, 2 lžičky kurkumy a čerstvý pepř. Vše poté přesuneme do výkonného mixéru a mixujeme, dokud nevznikne hladký lehký krém. Můžete použít i tyčový mixér, ale textura polévky nebude nikdy tak jemná. Nakonec vše dochutíme solí. Podáváme s pečenou mrkví.

TIP: V polévce bude skvěle fungovat i chilli.

Potřebujete:

- ✓ 3 střední mrkve
- ✓ 1 velký batát
- ✓ 1 střední cibuli
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 500 ml vývaru
- ✓ 50 ml čerstvé smetany ke šlehání z Valaška nebo Čerstvého mléka z Valaška
- ✓ 1 lžíci másla (nebo přepuštěného másla)
- ✓ 1 lžičku garam masaly (popř. kari koření)
- ✓ mletou kurkumu
- ✓ čerstvě mletý pepř
- ✓ sůl

Potřebujete:

Na křehké těsto:

- ✓ 100 g másla
- ✓ 1 vejce velikosti L
- ✓ 175 g hladké mouky
- ✓ špetku soli

Na náplň:

- ✓ půl dýně hokkaido
- ✓ 150 g čerstvého špenátu
- ✓ 100 g balkánského sýra
- ✓ 200 ml Smetany ke šlehání z Valaška
- ✓ 100 g Zakysané smetany z Valaška
- ✓ 3 vejce velikosti M
- ✓ cibuli, sůl, pepř

Slaný dýňový koláč

Pusťte se do toho:

Změkklé máslo prošleháme v míse společně s vejcem. Přisypeme mouku se solí a zpracujeme v těsto. Zabalíme a dáme zchladnout do lednice. Všechny tekuté ingredience spolu promícháme. Přidáme nadrobno nakrájenou dýni, špenát, balkánský sýr, cibuli a koření.

Troubu předehřejeme na 180 °C. Formu o průměru cca 25 cm vyložíme těstem a zalijeme náplní. Pečeme 40–45 minut.